

## **Opis przedmiotu zamówienia**

1. Przedmiotem zamówienia jest **przygotowanie i wydanie dwudaniowego posiłku osobom uprawnionym z terenu Gminy Września w 2024 roku** w ramach programu „Posiłek w szkole i w domu”.
2. Zamówienie podzielone jest na części. Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych. Wykonawcy mogą składać oferty w odniesieniu do wszystkich części. Zamawiający dla każdej z części (zadań) wybierze ofertę najkorzystniejszą ekonomicznie.  
**Część I** obejmuje przygotowanie i wydanie w stołówce położonej na terenie miasta Wrześni średnio **3.000** posiłków składających się z dwudaniowego obiadu dla osób starszych i niepełnosprawnych oraz uczniów szkół ponadpodstawowych we Wrześni,  
**Część II** obejmuje przygotowanie i rozwiezienie w miejsca wskazane na terenie miasta i gminy Września średnio **1.050** posiłków składających się z dwudaniowego obiadu.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia lub zwiększenia ilości posiłków z uwagi na zmianę okoliczności uzasadniających przyznanie świadczenia w formie posiłku. Rozliczenia za wydane i rozwiezione posiłki następować będą w oparciu o faktyczną ilość posiłków wydanych i dowiezionych do osób uprawnionych.
4. Wymagania, jakie winien spełnić Wykonawca oraz przedmiot zamówienia oferowany przez Wykonawcę:
  - 1) kuchnia i stołówka Wykonawcy muszą spełniać wymogi sanitarne i znajdować się na terenie miasta Wrześni.
  - 2) posiłki muszą być wykonane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, powinny być urozmaicone, o wysokiej wartości odżywczej, podawane regularnie i atrakcyjne pod względem organoleptycznym,
  - 3) posiłki obiadowe w przeciągu jednej dekady nie powinny powtarzać się,
  - 4) możliwość wyboru z co najmniej dwóch posiłków przez objętych dożywianiem,
  - 5) zupy należy podprawiać niskotłuszczową śmietaną lub mlekiem albo masłem czy mąką, a tylko sporadycznie zasmażką,
  - 6) drugie danie powinno składać się z produktów białkowych, najlepiej pochodzenia zwierzęcego (mięso, ryby, ser, jaja, drób) produktów bogatych w węglowodany złożone (ziemniaki, kasza, kluski) oraz dodatków warzywnych (surówki, warzywa gotowane),
  - 7) do potraw ziemniaczanych dołączyć sosy podprawiane niskotłuszczową śmietaną w ilości 40 ml,
  - 8) należy używać jak najmniej konserwantów spożywczych,
  - 9) przy realizacji żywienia zbiorowego należy brać pod uwagę wymagania sanitarno-higieniczne i jakość zdrowotną żywności, aby wyeliminować ryzyko zatruc i zakażeń pokarmowych,
  - 10) podstawową zasadą prawidłowego funkcjonowania kuchni jest planowanie jadłospisów:
    - planować należy jadłospisy na dłuższy okres 7-10dni - co pozwoli uniknąć błędów np. częstego powtarzania tych samych potraw, niewłaściwych zestawów itp.,
    - planować jadłospis pod kontem żywieniowej grupy wiekowej,
    - uwzględniać w jadłospisie produkty z każdej grupy oraz wykorzystywać produkty sezonowe,
    - uwzględniać różne technologie sporządzania potraw,
    - należy dbać nie tylko o urozmaicenie pod względem doboru produktów lecz także sposobu ich przyrządzania,
    - uwzględniać odpowiedni dobór produktów spożywczych również pod względem barw, smaku i zapachu, jak najszerzej należy korzystać z kontrastu barw i smaku,
    - w planowaniu jadłospisu należy uwzględniać pory roku, tak aby posiłki wysokoenergetyczne i tłuste nie były podawane w czasie upałów oraz sezonowość występowania produktów,
    - dostosować jadłospis do możliwości techniczno-organizacyjnych przewożonych posiłków,
  - 11) zapewnienie zakupów obiadów przez cały rok od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy,
  - 12) zapewnienie odbioru obiadów codziennie od godz. 11.30,
  - 13) jadłospis oraz wszystkie korekty dotyczące menu należy przedłożyć do wglądu na żądanie pracownika OPS,
  - 14) w razie potrzeby odbiór i utylizacja odpadków,
  - 15) przy wycenie obiadów dwudaniowych należy wziąć pod uwagę gramaturę posiłku:
    - zupa 450 ml,
    - porcja wyjściowa mięsa 100 g /bez kości, 120 g/ z kością,
    - ziemniaków (kasza, ryż, makaron) w ilości 250 g ,
    - surówka 150 g,
    - sosy dodatkowo w ilości 40 ml przy potrawach ziemniaczanych.